

Côtes du Rhône

Vin biologique rouge en Pouch de 3L

Dans un contexte à la tendance environnementale forte, nous vous proposons une nouvelle génération du BIB® version haut de gamme, avec moins d'emballage donc plus écologique.



Assemblage

Ce vin est un assemblage de différents cépages : Grenache majoritairement, Syrah, Cinsault et Mourvèdre. Les parcelles sont conduites suivant les principes de l'agriculture biologique.



Terroir

Les vignes sont cultivées sur des sables et des galets roulés avec des rendements inférieurs au maximum de l'appellation (51 hl/ha).



Vinification

Cette cuvée est travaillée en respectant les principes de la vinification biologique (limitation des intrants, doses de soufre plus faible...). Fermentation pendant une semaine à 25° puis macération pendant trois semaines environ afin d'extraire la matière ; remontages quotidien. Elevage en cuve sur lies fines, fermentation malolactique, filtration avant mise en bouteille.



Dégustation

- Robe : très beau rouge cerise
- Nez : belle fraîcheur, sur les fruits frais : groseille, cerise
- Bouche : vin souple, frais et fruité ; la structure arrive en fin de bouche et propose des tanins soyeux



Accords mets/vins

Accompagnera à merveille un gratin de ravioles et épinards.



Température de dégustation : 14-16°C.



Evolution

Se conserve 4 mois fermé et 3 semaines une fois ouvert.

